



Los Caracoles, 180 años de cocina en Barcelona

Cuando ser moderno significa volver a la tradición

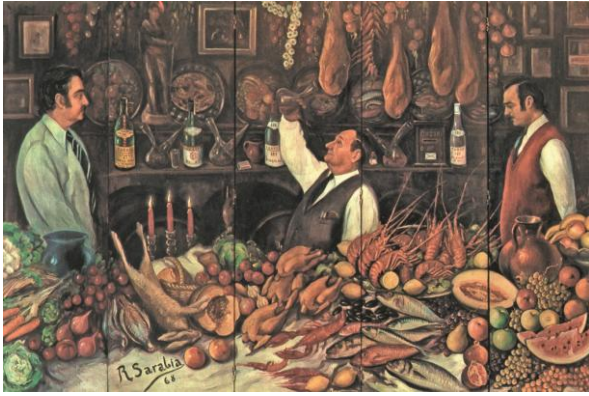
El segundo restaurante más antiguo de Barcelona desvela su historia como testigo cultural, social y gastronómico de la ciudad



La quinta generación de la familia Bofarull estima el restaurante **Los Caracoles** con la misma pasión con que lo hicieron sus padres. Todos ellos recuerdan las más de 12 horas diarias que sus progenitores pasaban en la cocina y en los comedores de un establecimiento que bebía y se alimentaba del carisma de sus propietarios.

En pleno siglo XXI, **Ramon, Cristina, Aurora y Yolanda Bofarull** explican las claves de su particular modernidad, forjada a través de recetas y maneras tradicionales que pusieron de moda sus antepasados. Desvelar la historia de **Los Caracoles** es dar un vistazo a las entrañas de una serie de vidas particulares que, de una manera u otra, han formado parte de los **180 años del restaurante**, una trayectoria que es también la de la propia ciudad de Barcelona, de su gente y de sus visitantes.

Los Caracoles es el segundo restaurante más antiguo de Barcelona y el más conocido internacionalmente. Por sus inconfundibles salones han pasado **Ava Gardner, Luis Miguel Dominguín, Mark Knopfler, Helena Rubinstein, Charlton Heston, Lenny Kravitz, Jimmy Carter, Robert de Niro, Giorgio Armani, Joan Miró, Àngel Guimerà, Salvador Dalí y Gala**, entre otras personalidades del mundo de la cultura, la sociedad y la política de todo el mundo.

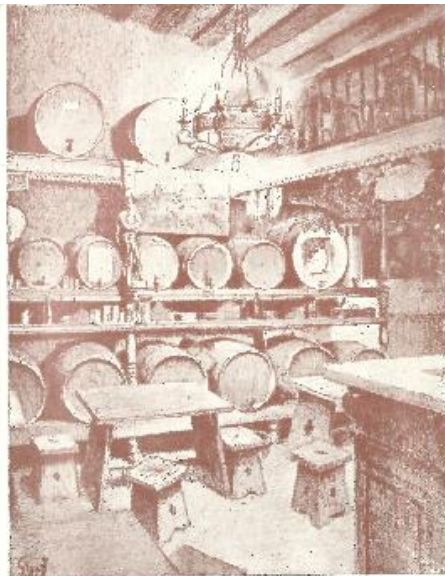


Murales de Rafael Sarabia en las paredes del restaurante

La familia Bofarull ostenta el **récord de la ciudad siendo la saga más longeva de la hostelería** barcelonesa. Su particular historia se concreta con una serie de fechas y hechos que marcaron una época tras otra... hasta la actualidad.

1835 – Agustí Bofarull y su esposa fundaron la taberna Can Bofarull, en la calle Nou de Sant Francesc número 3. Venden vino a granel, aceite, licores, petróleo y jabón. La actividad en el puerto crece gracias al comercio con Cuba, y la pequeña taberna de sólo 20 m² iba muy bien a los marineros y descargadores de algodón para recuperar fuerzas con un trago de vino.

Hereda el negocio su primo hermano Felicià Bofarull, que había sido alcalde de la por aquel entonces Vila de Gràcia.



Felicià Bofarull i Pujol se hace cargo del local y le aporta unas características que atrajeron a un público más amplio. Viudo y con 7 hijos, empieza a servir comida –en taburetes y botas que hacían de mesas- para acompañar el vino, sardinas escabechadas, anchoas, aceitunas, ostras, y caracoles con salsa y pan negro, la tapa estrella del momento.

1915 - El establecimiento toma el nombre de Los Caracoles por aclamación popular. Felicià incorpora el piso de arriba para dar un mejor servicio. Àngel Guimerà es uno de sus clientes ilustres en aquel momento.

Son los años de la Gran Guerra, la clientela es gente del barrio (Escudellers era zona de clase alta), bohemios, periodistas libertarios –de *Solidaridad Obrera*, con la imprenta en la misma calle- y algunos extranjeros, sobre todo marineros alemanes y franceses.

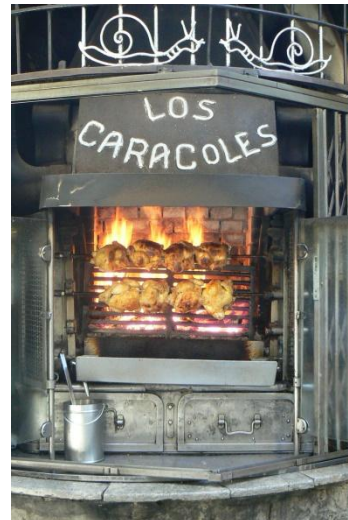
La *Belle Époque* comporta la necesidad de los reservados, donde los señores de alta alcurnia dejaban ir la imaginación –y los instintos- entre bocado y bocado del almuerzo o la cena.

1934 - Los Caracoles deja atrás su etapa como taberna y adquiere categoría de restaurante, decorado por el mismo patriarca, Felicià Bofarull i Pujol.

Sus dos hijos, Antoni y Ramon Bofarull Ferrer, adquieren el local contiguo -que hasta entonces ocupaba un estanco- y montan a pie de calle una plancha para cocinar, justo en la esquina de Escudellers. Allí se hacían “pajaritos”, cabezas de cordero y cazuelas de *cap i pota*. El hito

congrega cada día decenas de personas curiosas, hecho que dificulta el tráfico de la calle.

Por orden municipal, la cocina se traslada al interior y los Bofarull deciden instalar en la esquina de Escudellers con Nou de Sant Francesc la *rotisserie* más famosa de la ciudad, obra de un francés llamado Dardé. Es un ingenio pionero (30 años antes de que se pusieran de moda los *pollos a l'ast*). El horno, la brasa, carnes y pescados, mariscos, zarzuelas y los “suquets” dominan la carta de Los Caracoles.



Al frente del restaurante, Ramon Bofarull i Ferrer –conocido con el apodo de “Marquesito Caracoles”- compone un círculo íntimo de amigos formado por los aristócratas del momento: los hermanos Muntañola, el Marqués de Alfarràs, el Duque de Solferino, Monteys, Molins, Bondia, entre otros.

1936 – Los Caracoles es colectivizado por los anarquistas. De forma pacífica, los Bofarull se quedan como encargados del local. Durante la Guerra Civil permanecen abiertos y en 1937, con los bombardeos sobre Barcelona, reciben una multa por tener una iluminación excesiva.



Ramon Bofarull i Ferrer, conocido como “Marquesito Caracoles”



Ramon Bofarull i Ferrer, en dos etapas más de su vida; a la derecha con Pasqual Maragall y Diana Garrigosa



Década de 1940 – Ramon Bofarull i Ferrer se hace cargo de la cocina de Los Caracoles –de forma autodidacta- y decide instalar mesas en toda la acera de la calle Nou de Sant Francesc. Mientras tanto, su hermano Antoni Bofarull i Ferrer adopta el brillante papel de relaciones públicas del restaurante. Son los herederos de un legado gastronómico y social que hace subir Los Caracoles hasta la cima de su fama local y mundial.



Años 60. El "sereno" delante de Los Caracoles



Antoni Bofarull i Ferrer con su hermano Ramon Bofarull en uno de los comedores

Antoni Bofarull –actor secundario en una treintena de películas e iniciado en el *bel canto*- se convierte en productor de cine y responsable de largometrajes como “Hay un camino a la derecha”, con un joven Paco Rabal y Julieta Martínez; o “Los ases buscan la paz”, que explicaba la historia del entonces venerado Kubala.

Los contactos de Antoni Bofarull con el *Star System* del momento propician el paso por Los Caracoles de artistas internacionales como Ava Gardner –quien ratificó su fama de excelente bebedora-, Burt Lancaster, Errol Flynn, Bing Crosby, John Wayne, Josephine Baker, Alain Delon, Robert Taylor... junto con otros tipos estrafalarios y muy populares en Barcelona, como “El Rico Ribera”, “La Monyas” y “El Noi de Tona”.

También disfrutaban de Los Caracoles artistas y cantantes como Charles Aznavour, Sacha Distel, Julio Iglesias, el Pescaílla, La Chunga o Carmen Amaya; además de médicos como Puigvert o los Barraquer.



Helena Rubinstein a punto de degustar un pollo asado de la mano de Antoni Bofarull



Antoni Bofarull con Christian Dior (primero a la izquierda), Gala y Dalí

Los propios clientes alimentan una fama cada vez más conocida internacionalmente. Las familias Domecq y Osborne también son asiduas de Los Caracoles, hasta el punto que Álvaro Domecq le regala un caballo (de nombre “Regalado”) a Antoni Bofarull i Ferrer. Con él protagonizará la imagen que todavía hoy recuerdan miles de barceloneses, bajando con calesa desde la Bonanova hasta el restaurante cada mañana.



Antoni Bofarull i Ferrer bajando con la calesa y el caballo "Regalado"

Ramon Bofarull forja desde los fogones todo un imaginario de comidas características de Los Caracoles, elaboradas en las mismas cocinas de carbón que hay actualmente en el local. Sus platos los prueban Helena Rubinstein, Su Alteza Imperial el Jalifa Muley Hassan de Marruecos, Amadeu Vives, Opisso –quien le presenta a Antoni Gaudí- Casas, Utrillo, Rusiñol, Pruna, Miró, Picasso y Dalí, entre otros.



Fiesta en Los Caracoles durante los años 50



Ramon Bofarull i Ferrer en los fogones

En la próxima Plaça Reial, Barcelona vive un momento histórico de posicionamientos sociales y políticos, según las tendencias francófonas o germanas. Los salones privados de Los Caracoles se forjan una fama merecida y sus paredes son testigo de todo tipo de encuentros.

1952 – Muere Felicià Bofarull i Pujol (padre de Antoni y Ramon) a los 94 años. Han pasado por Los Caracoles cantantes como Scampini, Tito Schippa, Lázaro Fleta, "el Musclaire", Toti dal Monte, Barrientos y Montserrat Caballé –a quien según parece, el propio Antoni Bofarull pronosticó que triunfaría- todos ellos después de sus funciones en el Liceo.

La Sexta Flota –la marina de los Estados Unidos- desembarca en Barcelona y encuentra en Los Caracoles su restaurante preferido donde tomar paella, filete y otras especialidades mediterráneas.

Muchos de ellos volverán años después con sus hijos y nietos.

A partir de 1960 – Agustí Bofarull (entonces camarero del restaurante) conoce y se casa posteriormente con Evelyn Morales, hija del jefe superior de policía de Manila, una joven extranjera que aterriza en Los Caracoles como segundo “monumento” de visita obligada en Barcelona, después de La Sagrada Familia.

1973 – Muere Antoni Bofarull i Ferrer, la cara más conocida de Los Caracoles hasta el momento. El restaurante queda en manos de su hermano Ramon Bofarull i Ferrer, a quien sus hijos, Felicià Bofarull Domper y Agustí Bofarull Domper -cuarta generación- le serán de gran ayuda al frente del negocio.



Agustí y Felicià Bofarull i Domper



Teodoro Vitales (primo hermano de Felicià y Agustí, quien trabajó 50 años en Los Caracoles) con el matrimonio Maria Domper y Ramon Bofarull i Ferrer, y sus dos hijos

La bullabesa –inmortalizada por el fotógrafo Irving Penn el año 1948- y la paella se convierten en los platos estrella, seguidos de la zarzuela, la butifarra con setas y el “suquet” de pescado.

1989 - Felicià Bofarull i Domper, el hijo mayor de Ramon Bofarull i Ferrer, sufre un grave accidente de coche que lo mantendrá un tiempo al margen del restaurante.

Su hija Aurora Bofarull i Vidal es la primera de la quinta generación en formar parte activa de Los Caracoles para colaborar con su tío Agustí Bofarull i Domper. Posteriormente se incorpora de forma permanente su hermano Ramon Bofarull i Vidal.

1995 - Muere el abuelo de la familia, Ramon Bofarull i Ferrer. Sus hijos Felicià Bofarull –poco a poco recuperándose del accidente- y Agustí Bofarull son los que desarrollan el negocio con la ayuda de sus respectivos hijos Aurora y Ramon; Cristina y Yolanda.

2006 – Muere Agustí Bofarull i Domper. Su fisonomía tan característica y su talante le hicieron ganar el respeto de los clientes habituales que se convirtieron en amigos.

Dos de sus cuatro hijas –Cristina y Yolanda Bofarull i Morales- asumen la dirección del negocio junto con sus primos Aurora y Ramon.



Agustí Bofarull con
Jacques Chirac



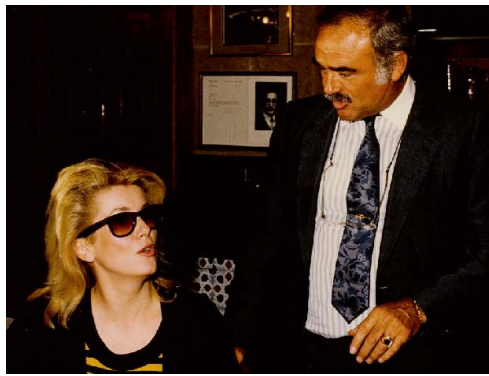
Agustí Bofarull con Robert de Niro



El entonces Príncipe Felipe con
Agustí Bofarull



Felicià Bofarull i Domper
con Eric Clapton



Catherine Deneuve con Felicià Bofarull i
Domper



Felicià Bofarull con Charlton Heston

2006 – Se jubila Felicià Bofarull i Domper.

A partir de este momento la responsabilidad del negocio se divide en los cuatro hijos que rigen el negocio hasta hoy, con las siguientes responsabilidades: Ramon Bofarull, Consejero Delegado, recursos humanos y sala; Cristina Bofarull, Consejera Delegada, administración y finanzas; Aurora Bofarull, marketing, comunicación y sala; Yolanda Bofarull, gestión de proveedores.



Ramon Bofarull i Vidal con Ronald de Boer y su padre, Felicià
Bofarull i Domper



Aurora Bofarull i Vidal con Jimmy Carter



Cristina y Yolanda Bofarull i Morales, con su padre y el músico Mark Knopfler



Cristina Bofarull con Lenny Kravitz y la hija del cantante

Los Caracoles mantiene hoy en día un aspecto prácticamente igual que el que tenía en los años sesenta. Lo primero que sorprende al comensal es una larga barra al traspasar la entrada, y sobre todo una ambientación indescritiblemente evocadora. Unos pasos más allá, una enorme **cocina de carbón, la única que queda en Barcelona**, a la vista y en medio del paso de los clientes, con la parte de abajo dotada de potentes hornos.

No hay diseño ni se le espera, sólo la cocina pura y dura. La autenticidad de los productos tratados sin artificios, con su aroma por todas partes, con el esplendor del color de las ensaladas y las verduras, la tierna carne, el frescor del pescado y el marisco, el olor de los guisos que perduran en la memoria, los sabores sinceros, sin maquillajes, reconocibles y fáciles de entender para los paladares de todo el mundo.



En la calle Escudellers, la hora del servicio se convierte en una fiesta para los sentidos. Para la vista, sólo entrar, un circo compuesto por una decena de cocineros, silenciosos y perfectamente coordinados. Para el oído, las órdenes y pedidos que se “cantan” literalmente por un micrófono y unos altavoces enfocados directamente a los fogones. Para el olfato, el inicio de la comida que se intuye desde cualquier rincón. Para el tacto, un mobiliario que esconde detalles históricos, con botas todavía conservadas y un mosaico de jamones en el techo. Y para el gusto, platos como el lechón, la bullabesa, los arroces, el bacalao, el marisco, el entrecot, el “suquet” y la zarzuela, además de los imprescindibles caracoles especiales que hicieron famoso el local.



Los Caracoles abre los 365 días del año y tiene capacidad para 250 comensales. Cuenta con salones privados de hasta 100 personas. El barrio donde se encuentra es un reducto turístico de primera magnitud, y son precisamente los **clientes de todo el mundo** los que llenan cada día de la semana el segundo restaurante más antiguo de la ciudad.

La cocina catalana debe parte de su fama mundial a la familia Bofarull –ahora quinta generación al frente- y a todas las personas que, desde las 13.15h hasta la media noche, dan vida y sentido al restaurante Los Caracoles.

www.loscaracoles.es

Twitter: @LosCaracolesBCN

Facebook: facebook.com/Loscaracoles

Para más información de prensa:

INTERPROFIT

Teresa Forcada / Mariona Hostench

teresa.forcada@interprofit.es; mariona.hostench@interprofit.es

Teléfono: 93 467 02 32 – 608 83 13 52